新版 食品冷凍技術

新版 食品冷凍技術編集委員会 編集
社団法人 日本冷凍空調学会 発行
B5判 本文285ページ 定価：5,800円（税込） 会員特価：5,500円（税込） 2009年9月発行

我々人類はおよそ半世紀前に食べ物を冷凍する術を手に入れました。それ以来発展し続けてきた食品の冷凍技術は現代社会において必要不可欠な技術の一つとなりました。

時代背景は目まぐるしく変化し、新たに環境・資源・エネルギー問題が重要視され、さらには食品の安全性に関する基準の考え方にも大きな変革がありました。こうした背景に密かにこの度、新たに大幅改訂し「新版 食品冷凍技術」を出版する運びとなりました。本書では旧版に加え正確な新しい情報を幅広い情報によく充実を図ると共に、分野における用語の統一、理論の統一を図っております。さらにはコラムなどを設け読者にとってより親しみやすい書籍となるよう工夫を凝らしました。本書の特徴は、何より食品冷凍技術の基礎理論から実際の生産技術まで、全般にバランスよく、かつそれぞれを適度に理解しやすく深く取り上げている点にあります。

本書が食品冷凍に関する教育・研究のために、また、製造・流通・研究開発に従事している読者にとっては、新たな技術の進歩のために役立つことを期待いたします。

新版 食品冷凍技術 編集委員会
委員会 鈴木 徹

本書の特色

✔食品冷凍の総論から、化学、物理学、衛生学、水産物、農産物、畜産物、製造技術、品質管理、規格、設備についての各論、全11巻から構成され、各分野の専門家13名が分担で解説しています。

✔本書は食品製造、品質管理、生産管理、冷凍装置にかかわる方を対象にした、（社）日本冷凍空調学会の認定資格「食品冷凍技術」の講習会用テキストとして使用されています。

✔2000年発行の旧版「食品関係者のための食品冷凍技術」との違い

全巻の「冷凍の基礎理論」に関して、最大氷結晶生成帯、ミオグロビンの酸化など、各分野における基本概念の統一、理論の統一を図りました。

4巻「食品冷凍の衛生学」では、「感染症法」改正に伴う、食中毒菌の分類変更に対応しました。また、ノロウイルスの重要性を考慮し、ウイルス性食物中毒の喫緊を新説しました。

5巻「水産物の冷凍」では、最新の研究成果、技術の最新情報を取り入れ大幅改訂、魚鰹ごとの鮮度保持、冷凍方法を詳細に解説して現場で使える情報を充実させ、カラー写真を使って理解しやすくしました。

7巻「畜産物の冷凍」では、畜肉のみならず、乳製品、卵の凍結に関する記述をさらに充実させました。

9巻「旧版では8巻・9巻に分散して記載されていたHACCPに関する記述を9巻にまとめ、HACCPを基盤とした食品安全マネジメントシステムとして作成された、ISO22000における基本概念の形に変更しました。

10巻「調理冷凍食品のJAS改定、冷凍食品の取り扱いについての東京都指導基準の変更」といった、最新の法令の変化に対応しました。

11巻「個々の冷凍設備の解説にとどまらず、冷凍設備の動作原理にも触れました。

豆知識などを掲載したコラムを設け、より親しみやすい書籍となるよう工夫を凝らしました。

著者資料：代表的な食品の成分、凍結度、比熱などのデータを掲載し、冷凍業界必要能力計算、凍結込んだシミュレーションの便を図りました。
「新版 食品冷凍技術」の主要目次と執筆者（所属）

1章 食品冷凍総論
鈴木 敦（東京海洋大学）

2章 食品冷凍の化学
野口 敏（中央すりみ研究所）

3章 食品冷凍の物理
渡辺 学（東京海洋大学）

4章 食品冷凍の衛生学
阿部 喜（東京農業大学）

5章 水産物の冷凍
岡崎 裕美子（長崎県総合水産試験場）

6章 農産物の冷凍
茶緒 和雄（大阪府立大学名誉教授）

7章 畜産物の冷凍
岡山 匠秀（神戸大学名誉教授）

8章 調理冷凍食品の製造技術
進藤 隆（ニチレイフーズ）

9章 チルド食品、フローズンチルド食品及び冷凍食品の品質管理
山本 宏樹（日本冷凍食品協会）

10章 冷凍食品の規格、基準、検査
竹村 昌樹（日本冷凍食品協会）

11章 冷凍設備と解凍設備
古川 博一（古川技術事務所）

カラーページ見本

5章「水産物の冷凍」では、最新の研究成果、技術の最前線を取り入れ大幅改訂。魚種ごとの寒度保持、冷凍方法を詳細に解説して現場で使える情報を充実させ、カラー写真を使って理解しやすくしました。

(社)日本冷凍空調学会
☎180-0008 東京都新宿区三栄町8番地三栄ビル TEL 03-3359-5231 FAX 03-3359-5233
下記申込書に必要事項をご記入の上、FAXにてお申し込みください。
受信後、書籍と請求書（本体の代金＋送料（1冊の場合は380円）を合わせた合計金額）をお送りします。全国書店やホームページからの注文も可能です。日本冷凍調学会ホームページ http://www.jsrae.or.jp/

「新版 食品冷凍技術」申込書

冊 購入 FAX 03-3359-5233

ふりがな氏名

□ 会員（No. ）
□ 非会員

名称

部署

送本先
※必ず添書ご記入下さい

住所

TEL